DODATEK

ROLNICZY, PRZEMYSŁOWY I HANDLOWY

do

Gazety Wielkiego Xięstwa Poznańskiego.

No. 40.

Poznań, dnia 13. Października 1862.

Drukiem i nakładem Drukarni Nadwornéj W. Deckera i Spółki, Redaktor odpowiedzialny: N. Kamieński w Poznaniu.

TRICHINA.

(Dokończenie).

Parę miesięcy temu, w Plauen, prawie równocześnie około 30 osób zapadło na trichinową słabość. Tameczni lekarze, Dr. Königsdörffer i Böhler, byli już przedtem z gazet medycznych o zjawiskach tej niebezpiecznej przypadłości dostatecznie objaśnieni. Na ich pacyentach po kilkodniowych gwałtownych bólach zaczęła twarz zwłaszcza nad wieczorem, bardzo zapuchać. W skutku tego i wywiązanej gorączki, chorzy przepędzali noce bezsennie. Kiedy choroba powiększać się poczęła, to cierpiący nie mogli członków swych poruszyć bez sprawienia sobie silnego bólu. Zwykle leżeli oni bez poruszenia w pozycyi skurczonej, bezwładnej, jak kloce drzewa. Później w drugim lub trzecim tygodniu, w skutku pomocy lekarskiej przyszli oni napowrót do zdrowia, lubo im wtedy robiły się jeszcze w różnych miejscach nabrzmienia daleko boleśniejsze jak zwykle zdarzające się. Że ta choroba była z powodu trichiny to przekonano się po tem, ze u trzech młodych pacyentów w jak najmniej bolesny sposób wycięto ciała z ramienia po kawałku wielkości połowy ziarka grochu i te kawałki obserwowano za pomocą mikroskopu, i wtedy ujrzano dość żywo poruszające się te robaki.

Oprócz tych dwóch lekarzy, obserwowali jeszcze tę słabość inni, naumyślnie po to wtenczas do Plauen przybyli, a mianowicie Unger i Zenker z Drezna, Sennekalb z Lipska, Günther z Zwickau i Flechsig z Elster. Szesnastu chorych znajdowało się w kuracyi Böhlera i Königsdorfera, z tych prócz jednego wszyscy po krótszym lub dłuższym przeciągu czasu przyszli do zdrowia.

Osoby zasłabłe w Plauen byli: rzeźnicy, kucharki, jedna pani sama w kuchni sobie jedzenie gotująca i młodzi ludzie obojej płci jeszcze nie dorośli. Wszystkie osoby jak się pokazało z ich badań dostali tej choroby z próbowania lub jedzenia jeszcze surowych kiełbas, do smażenia przygotowanych kotletów itp., a nawet surowej kapusty kwaśnej, która z peklowiną wieprzową zmieszaną została.

Poznawszy teraz co jest Trichina i jakie zrządza skutki, nasuwa nam się pytanie: Jakże się chronić mamy od tego nieszczęścia? Otóż pierwszym warunkiem do niedostania Trichiny jest powstrzymanie się od jedzenia mięsa z chorych świń. Kto jest ostrożny i przezorny, ten nie będzie nigdy jadł surowej wieprzowiny; nigdy bowiem nie można być pewnym, czy ona mniej lub więcej nie posiada w sobie Trichiny.

Powierzchowne obejrzenie tego mięsa nie daje żadnej w tym względzie pewności, gdyż tylko przy pomocy mikroskopu jesteśmy w możności widzenia tych drobnych robaczków.

Inne jeszcze pytanie nasuwa nam się na myśl, czy wędzenie i solenie zatrichinionego mięsa, zabija znajdujące się tu robaczki? Leuckart tak powiada w tej mierze: »Działanie nasolenia i wędzenia zaledwie może zabić jakiego innego pasożyta, ale nigdy naszej trichiny.« Wedle innych badań nie możemy ani soleniem i korzeniami, jak również i wędzeniem w dymie nieszkodliwą trichinę uczynić. Ztąd wędliny, słonina, która rzadko wolna jest od kawałka mięsa czyli tak zwanych u nas »przysuch« i salceson mogą być szkodliwemi. Z tego więc powodu zatem tylko ugotowana wieprzowina lub dobrze upieczona, za zupełnie bezpieczną do jedzenia uważaną być może.

W Plauen dozór rzezi został od władzy w mikroskop zaopatrzony i dokładnie przez lekarzy obznajomiony z jego użyciem, a to aby byli w stanie trichinowe mięso rozpoznać. Nawet i w innych miastach zaprowadzono to urządzenie, gdyż Niemców paniczny strach ogarnął.

Nie można tej trichiny z innemi owadami pasożytnemi mięszać, mianowicie z tak zwanemi węgrami (Cysticercus cellulosae), które są zupełnie różnym owadem od pierwszych, i które jeżeli się dostaną do żołądka ludzkiego to stają się powodem choroby robacznej, gdyż one tutaj zamieniają się w tasiemce czyli tak zwane solitery. Że zaś tak się rzeczy w istocie mają, to międzą innemi sprawdził już dawniej przedtem Küchenmeister, który w Zittau jednemu złoczyńcy skazanemu na śmierć dał do spożycia w serdelek włożone węgry, a po ścięciu winowajcy, przy sekcyi ciała jego znalezione te zjedzone węgry, pozamieniane już w młode tasiemce.

Z badań Leuckarta wiadomo także, że w wieprzowinie będące węgry, zamieniają się w robaki tasiemce, zwane po łacinie »Taenia solium«, kiedy węgry znajdujące się w wołowinie, jak to Küchenmeister dowiódł, przeobrażając się tutaj w »Taenia mediocanellata.« Węgry w mięsie chorego zwierzęcia daleko jest łatwiej rozpoznać jak trichiny. Prócz tego przez spożycie żywych węgrów można się najwyżej obawiać dostania bardzo nieprzyjemnego tasiemca, kiedy spożywszy mięso trichinowe jesteśmy w niebezpieczeństwie utraty życia. Z tego właśnie powodu z trichinowem mięsem daleko powinniśmy być przezorniejsi jak z mięsem węgrowatem. Jeżeli publiczność przekona się, że rzeźnicy w tym względzie potrzebną ostrożność zachowują, to mogą jeść jak zwykle szynki i kiełbasy zwłaszcza dobrze urządzone bez żadnego niebezpieczeństwa. Pożądanąby jednak zawsze była ściślejsza kontrola rzezi bydła i sprzedaży mięsa.

Dr. Ploss.

O pielęgnowaniu Czerwca polskiego.

(Dokończenie.)

Mając grunt potrzeba wyczyścić go z chwastów przez podwójne oranie i dobre zbronowanie, poczem wyoruje się ziemia swieżo w końcu Lipca i obsiewa nasionami Czerwca z małym dodatkiem Jastrzębca (Hieratium pilosella) i tak zostawia się aż do przyszłej wiosny.

Co do IV. Na wiosnę mając już gotową plantacyę Czerwca należy nazbierać poczwarek owadu (o których powyżej już mówiliśmy) pod roślinami dziko rosnącemi, do czego czas od połowy do końca miesiąca Czerwca jest najkorzystniejszy. Nazbieraną ilość poczwarek Czerwca rozsypuje się pod najbujniejszemi krzaczkami rośliny, i z wierzchu lekko piaskiem przysypuje i tu wkrótce poczwarki się wylęgną i owad zagrzebie się w ziemię i już odtąd sam coraz więcej rozmnażać się będzie w plantacyi.

Co do V. Skoro owad stósownie do liczby swej przy zaprowadzeniu dostatecznie się pod roślinami rozmnoży, należy przystąpić do jego zbioru, w celu użytkowania z farbnika. Zbiór tego owadu nie jest tak łatwy i było to zapewne także jedną z głównych przyczyn zaniedbania tej uprawy. Z pomiędzy wielu innych sposobów najwłaściwszy będzie zbiór za pomocą małego płóżka, którym się wyorują pasy ziemi w plantacyi tak, że jak jeden się zagon wyorze, to drugi pas ziemi takiej samej szerokości nietknięty się zostawia do roku przyszłego. Tym sposobem zawsze tylko z połowy plantacyi czerwcowej corocznie korzystać można. Na wyoranym pasie zbierają się roślinki Czerwca i z poczwarek ostrożnie, to jest bez uszkodzenia ich obierają się, a następnie wyoraną ziemię obsiewa się nasieniem tej rośliny na nowo, lecz już nie zaprowadza owadu, gdyż się on sam tu później z nieoranych pasów ziemi poprzenosi łatwo.

Co do VI. Zebrany Czerwiec w poczwarkach i robaczkach w postaci surowej kupcy niechętnie nabywają, a to dla tego, że poczwarki mając na sobie wiele łupin, mało dają farby, a nadto, że nie wyczyszczone z tłustości i nie zasuszone robaczki długo się bez zepsucia zachować nie mogą. Z tego powodu każdy hodowca Czerwca, musi go stósownie tak doprawić u siebie aby mógł iść w handel. Postępowanie jest proste i zależy na zmięszaniu garnca żywego Czerwca z pół garncem niegaszonego wapna, co nalać należy taką ilością wody, aby to wszystko zamącić można było. W tym stanie mięszanina ta zostaje przez kilka godzin w spoczynku, po upływie których wapno na spód opadnie, owad na nim osiądzie, a tłustość na wierzch wody wystąpi. Wtedy zlać trzeba z wierzchu wodę z tłuszczem dopiero owad z wierzchu wapna zebrać i do lekko ogrzanego, a jak najczyściej wymiecionego pieca wsypać, a po zasuszeniu wybrać. Po wystygnięciu pieca jeżeliby wybrany owad posiadał w sobie nieco wilgoci, to należy go drugi raz w piec wsypać tylko po lżejszem jeszcze napalaniu, a otrzymamy farbę tak twardą, że się nie da z łatwością w palcach rozgniatać.

Ostrożność potrzeba w napaleniu pieca jak największą zachować bo przez zbytne gorąco farba uszkodzoną być może, dla tego też lepiej jest dwa razy piec opalać, bo przez to farba będzie doskonale suchą, a nic nie straci ze swej świetności i da się długo bez szkody w suchem miejscu przechowywać.

Co do VII. Można przyjąć z rachunku bardzo średniego, że na jednej kwadratowej stopie ziemi będzie można zebrać owadu Czerwca sztuk 64. Na jednym pręcie kwadratowym mającym w sobie 225 stóp, będzie owadów sztuk 20,800 których średnio 1200 idzie na 1 łut wagi, zatem na pręcie kwadr. będzie 17 łótów owadu Czerwca. Na 300 prętowym morgu będzie około 150 funtów tego żywego owadu, co ma miejsce przy prowadzeniu dobrem plantacyi i starannym zbiorze po-

czwarek. Ilość ta jednak po osuszeniu okaże się, że posiada około czwartej części tej powyższej wagi, t. j. 38 funtów, z czego 25 fnt. będzie lepszego gatunku, a 13 fnt. pośledniejszego. Przed rokiem 183 płacono za funt lepszej farby od 20 do 24 złp. a za funt pośledniejszej 15 złp. Zatem z morga plantacyi czerwcowej będziemy mieli prawie 700 złp. co jest bardzo znacznym dochodem, jeżeli zwrócimy uwagę, że plantacya zakłada się na lichym gruncie, i że nie wymaga koło siebie starań ręki ludzkiej prócz zbioru. Dziś nawet zdaje się, że polski Czerwiec byłby popłatniejszym jeszcze, gdyż potrzebowanie pięknego i trwałego farbnika czerwonego ciągle wzrasta w europejskim handlu.

Podaliśmy tu krótki rys tylko uprawy tego użytecznego owadu który przedtem krajowi znaczne zyski przynosił. Obszerniejsze szczegóły zaś tyczące się tej hodowli może kiedyś w osobnem dziełku wydamy, aby rolnicy nasi mieli przewodnik do robienia prób prowadzenia tej, tyle przedtem zyskownej uprawy i hodowli Czerwca które być może i dzisiaj opłacałaby się dobrze.

Zygmunt Gawarecki.

Rozmaitości.

— Do Gazety Polskiej z d. 4. t. m. donoszą z Paryża: Od niejakiego czasu bawi tu w Paryżu obywatel z Królestwa, pan Roman Cichowski, powracający z Londynu, gdzie na wystawie otrzymał medal za pługi i inne narzędzia rolnicze zbudowane według własnego pomysłu. Jeden z najpierwszych tutejszych przedsiębiorców, od którego mam te szczegóły, pan E. Ganneron nabył od wynalazcy wszystkie te narządzia w celu uzupełnienia ich i rozpowszechnienia we Francyi. Głównie zwróciła uwagę znawców jak panowie Granvoinet, Bella i inni, wynaleziona przez p. Cichowskiego zasada do budowy powierzchni wszelkiego rozmiaru pługów. Wiadomo, że najważniejszą częścią w zasadniczem tem dla rolnika narzędziu, jest stósowna krzywizna powierzchni pługa. Szczupła pomimo to liczba rzeczywistych tylko znawców zwraca uwagę na ten wzgląd i należycie go ocenia. Ogół zwykle mierzy wartość pługa na warunki jego ciężaru, regulacyi, lub gatunku. Pan Ganneron ma zamiar dostarczać fabrykantom i rolnikom francuskim, nowych narzędzi stósownie do ich żądań rozmiarów odkładni. Myśl nader trafna, w niczem bowiem nie nadwerężając przyzwyczajenia różnych okolic do pewnej tego narzędzia budowy, od razu pozwala w niem zaprowadzić jak najzupełniejsze ulepszające zmiany. Tym sposobem pomysł naszego rodaka wykonany z niemałym zapewne trudem i długoletnią pracą, zostanie sprawiedliwie ocenionym i przejętym przez kraje znane z swej troskliwości o wszelkie rolnicze postępy.

Wpływ czystego utrzymywania zwierząt a ich wypasanie się. 6 świń tej samej wagi tuczono zupełnie jednakowo przez 7 tygodni. Trzy z pomiędzy nich czyszczono co dzień z grzebłem i szczotką; 3 zaś pozostałe trzymano w karmniku bez wszelkiego ich czyszczenia. Chociaż 1sze 3 przez czas oznaczony 3 szefle grochu mniej zjadły, to jednakże po 30 fnt. więcej ważyły, niż te których nie czyszczono.

Inny środek przeciw ukłuciu pszczół. Jeżeli kogo pszczoła ukłuje, trzeba natychmiast miejsce ukłucia napuścić kroplą oliwy, lecz nie trzeba jej rozcierać. Gdy się to zaraz uczyni, wtedy już często po minucie wszelki ból ustaje i nie pokazuje nię najmniejsze spuchnięcie. Ale nawet, gdy już część ciała ukłuta spuchnie, jeszcze i wtenczas oliwa jest środkiem uśmierzającym i leczącym. We Włoszech używają powszechnie oliwy przeciw ukąszeniu skorpiona.

Tępienie szczurów. Masa fosforowa jednej zapałki wystarcza na otrucie wyrosłego szczura. Ser holenderski rozdziela się na kawałki wielkości grochu. W każdy wydrążony kawałek wkłada się zeskrobany łepek zapałki i otwór zamyka serem. Tak przysposobiony ser nęci i zatruwa szczury w bardzo krótkim czasie.

Ażeby mleko lub śmietana nie kwaśniała, używa się proszku czyszczonego węglanu sody (kohlensaures Natron.) Na jednę kwartę wystarczy, gdy się jej weźmie tyle, ile sie na końcu noża zmieści. Srodek ten nie zmienia bynajmniej dobrego smaku mleka lub śmietany.

Kit dla cieknących beczek spiritusowych. Bierze się 20 fut. palonego gipsu, który się miałko tłucze i przez włosiane sito przesiewa, 1½ łuta minium (Mennige), 2 fnt. bieli ołowianej (Bleiweis), pół łuta kwasu saletrowego (Scheidewasser) i białka ze 40 jaj. Wszystko razem miesza się najdokładniej z mleklem w takiej ilości, aby się utworzyło niezbyt gęste ciasto, w kamiennym albo z lanego żelaza moździerzu, a kit jest gotowy. Wszystkie przesiąkające miejsca beczek spiritusowych zasmarują się tym kitem silnie i gładko za pomocą żelaznej łopatki.

Zaprawa mularska z popiołem węgla kamiennego. Użycie popiołu z węgla kamiennego, (składającego się z wapna, krzemionki, gliny i niedokwasu żelaza), nie tylko się tam zaleca do przyrządzenia zaprawy mularskiej, gdzie nie ma dobrego piasku, ale tam nawet, gdzie jest, zasługuje do pewnych celów na pierwszeństwo. Tak np. do tynkowania murów w oborach, gdzie wyprawa z piaskiem nie bywa trwałą, na podłogę czyli nalepę, która ma się opierać wpływowi gnojówki, a nawet przy wyprowadzeniu nowych murów. Taka bowiem zaprawa nie tylko prędko twardnieje, wkrótce twardość jej jeszcze się zwiększa.

Jak mięso najlepiej zachowywać. Najwyborniejszym środkiem, ażeby się mięso nie psuło,

Ilość uprawianego tytuniu w Austryi. Wedle wykazu statystycznego przez ministra skarbu wydanego, uprawa tytuniu w Austryi w r. 1783, kiedy to państwo nie zagrabiło jeszcze pobrzeży Adryatyku i Galicyi, wynosiła w sprzedanej ilości tytuniu tylko 11,000 cent. i przyniosła dochodu brutto 20 milionów złp. Następnie ta uprawa corocznie się powiększała, tak że go w r. 1850 zebrano 344,000 cent., za co okazał się dochód ze sprzedaży 102 milionów złp. W r. 1860 pokazało się, że uprawa ta przyniosła 642,000 cent. tytuniu za który zapłacono 210 milionów złp.

Z całego zbioru tytuniu w roku 1856 wyrobiono 54,000 cent. na tabakę, 519,000 cent. na tytuń fajkowy, a zreszty wyrobiono 823 milionów sztuk cygar, i prócz tego sprowadzono jeszcze zagranicznych cygar sztuk $14\frac{1}{2}$ milionów. Wedle miejscowości, to uprawa tytuniu zajmuje w całej Austryi 75,000 jochów (joch jest o 8 prętów kwadr. większy od morgu polskiego), co się tak rozdziela: 68,000 na Węgry, 6300 na Galicyę, 500 na Tyrol i 200 na Weneckie. Jako przecięciowy zbiór z jochu przyjmuje się $9\frac{1}{2}$ cent. tytuniu czyniącego dochodu 304 złp., z czego trzeba połowę odtrącić na koszta uprawy. Najwyższy zbiór otrzymuje się w Siedmiogrodzie, gdyż on tam wynosi z jochu $11\frac{1}{2}$ cent. i czystego dochodu 208 złp. Najmniejszy znowu zbiór przypada na Wojewodzinę, gdzie się z jochu zbiera 7 cent. tytuniu, przynoszącego czystego zysku 112 złp.
jest następujący: Kilka kropli kreosotu wpuszcza się w kwartę wody i w niej się mięso zanurza.

Do chędożenia naczyń kruszcowych jest najlepsza sól palona i sproszkowana; cyna nabiera przez to koloru srebra.

Srodek na krowy kopiące. Kawał płótna mokrego połóż krowie na krzyż jeźli kopie przy dojeniu, a cicho stać będzie.

Stowarzyszenie kupieckie.

Poznań, 13. Października. — Dowóz na targi był bardzo ograniczony, ceny poprzedniego tygodnia, które notujemy, jak następuje: piękna pszenica 67—71 tal., średnia 63—65 tal., poślednia 57 do 59 tal.; ciężkie żyto 46—48 tal., lekkie 43 do 44 talarów; jęczmień 35—40 tal., owies 19—22 tal.; tatarka 34—36 tal.; groch na paszę 42—44 tal., ziemniaki $8\frac{5}{8}$—$10\frac{1}{2}$ tal.; rzepik latowy 79 do 81 tal.

Pszenna mąka Nr. 0 $5\frac{1}{3}$ tal., Nr. 0 i 1 $5\frac{1}{6}$ tal., rzanna Nr. 0 $4\frac{1}{6}$ tal., Nr. 0 i 1 $3\frac{5}{6}$ tal. za cetnar bez podatku.

Tranzakcye terminowe na żyto także były w tym tygodniu ograniczone. Z początku zanosiło się na lepszą tendencyą i kursa polepszyły się, ale tylko na chwilę, bo od połowy tygodnia aż do końca przy zniżających się kursach ochoty nie było do kupna. Ofert żadnych.

Okowity dosyć dowieziono, odeszło też jej znaczna część na kolei żelaznej. Oferty chętnie przyjmowano.

Gdańsk, 11. Październ. — Pogoda w upłynionym tygodniu była stale piękna i bardzo ciepła. Wiatr zachodni.

W Anglii tranzakcye zbożowe pozostały bez wszelkiego ożywienia i wszystkie raporta o dalszem cofaniu się cen donoszą. W rzeczywistości jednakże pozycya targów pozostała w tym tygodniu prawie bez zmiany; świeże bowiem zboże krajowe, jest powiększej części tak nędznej kondycyi, że ustępstwa te przez naturę ziarna były w zupełności usprawiedliwione, wyborowe zaś gatunki nieznacznym tylko ulegały fluktuacyom. Za pszenicę zagraniczną, pomiędzy którą gdańska miała pierwszeństwa, w sprzedażach częściowych osiągano ceny zeszłego tygodnia, lecz mało zawierano interesów.

Podług doniesień z Ameryki świeże zbiory są zadawalniającej kondycyi, lecz stare zasoby są tak liche, że nie mogą być eksportowane.

We Francyi haussa jest powszechną na wszystkich niemal targach i zniżenie to na 60 cent. do 1 fr. na hektol. w przeciągu tygodnia ocenionem być może. Dowozy krajowe jednakże się nie zmniejszyły; sprzedaż jest trudna i tendencya do dalszego zniżenia cen coraz więcej się objawia.

Mąka jest zaniedbana, ponieważ pokup tylko na zaspokojeniu koniecznych potrzeb się ogranicza.

Na naszym placu mało ruchu i tylko ciągłe ustępstwa sprzedających lokowanie małych partyj czynią możebnem. W tym tygodniu przecięciowe zniżenie cen o pełne 10 do 15 guld. na łaszcie notować można.

Żyto po nieco słabszych cenach jak w zeszłym tygodniu złatwością sprzedawane było.

W przeciągu tygodnia sprzedano: pszenicy szefli 43,260, żyta 12,600, jęczmienia 1320, grochu 3000.

Płacono za szefel wagi pruskiej:

		Tal.	sgr.	fen.	Tal.	sgr.	fen.
Pszenica	79/12—81/25	2	15	—	2	24	2
»	83/7—83/27	2	25	—	2	26	8
»	85—87/2	2	29	2	3	—	10
»	88/14—89/26	3	3	4	3	6	8
Żyto	81/25	1	28	—	2	—	—
Jęczmień		1	6	—	1	19	—
Groch		1	22	6	1	26	—

Toruń przebyło od 4. do 11. Października: pszenicy szefli 8460, żyta 11,220, rzepaku 4500. Belek sosnowych i okrąglaków 12,216 sztuk, belek dębowych 685 sztuk. Bali 27 łasztów.

Stan wody 1' 3" niżej 0.

Kursa zamian: Londyn 6. $21\frac{1}{4}$. Hamburg $150\frac{1}{2}$. Amsterdam $142\frac{1}{8}$. *Aleksander Makowski et Comp.*